37e Année. — Tome LXXIII. N° 1903 Paris, 18 Décembre 1930

REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

L'INVASION PHYLLOXERIQUE ET LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE EN CHAMPAGNE (1)

L'authenticité des porte-greffes est, dans la reconstitution d'un vignoble, un élément essentiel de la réussite. Mais — (état d'esprit très regrettable) — les expéditions faites des régions productrices aux petits viticulteurs leur adressant isolément leur commande, sont trop souvent loin de donner toutes garanties et toute satisfaction à cet égard.

Désireuse d'éviter des déboires de cette nature aux Champenois, l'A. V. C. a décidé dès 1900 d'organiser un service d'achats et de livraisons de porte-greffes. Groupées par les syndicats antiphylloxériques, les commandes des vignerons sont centralisées à l'A. V. C. qui effectue les achats nécessaires chez des propriétaires de champs de pieds-mères dont elle connaît les plantations qu'elle fait visiter en été. Des délégués assistent aux opérations de débouturage et d'expédition, et effectuent les livraisons en Champagne dans les meilleures conditions de fraîcheur et d'authenticité.

Ces fournitures sont faites au prix coûtant, l'A. V. C. conservant à sa charge les frais de réception. En outre, tenant compte de la situation de certains vignobles dont la reconstitution pouvait être entravée et parfois même compromise par les pertes de récolte dues aux intempéries ou aux parasites, l'A. V. C. faisait des remises sur ces fournitures aux syndicats viticoles ou leur remettait à titre de subvention des quantités parfois importantes de boutures greffables. Ce service d'achats de sarments porte-greffes par l'A. V. C. qui, depuis 1900, a toujours fonctionné à la satisfaction de tous, a ainsi livré un total de plus de 27 millions de mètres de boutures greffables représentant une partie très importante des porte-greffes utilisés pour la reconstitution de la Champagne.

Le choix des variétés à employer a été l'un des points le plus délicat du début de notre reconstitution.

(1) Voir *Revue* n° 1902, page 401.

Les américains purs durent être rapidement abandonnés, les Riparia pour leur résistance insuffisante au calcaire, les Rupestris en raison de leur défaut total d'affinité pour nos cépages, et les Berlandieri du fait de l'impossibilité pratique de leur greffage sur table.

Parmi les hybrides, les Riparia-Rupestris ont rendu à la Champagne de très grands services au début de sa reconstitution. Leur reprise assez facile à la greffe-bouture, doublée d'une bonne affinité pour les Pinots leur valut de nombreux partisans, et le 3309 de M. Couderc surtout, puis le 101-14 de M. Millardet et le 3306 de M. Couderc, occupent actuellement encore une surface importante dans nos vignobles en rapport. Leur emploi a cependant été parfois étendu — (faute de mieux à l'époque) — au delà des limites de leur véritable aire d'adaptation qui, pratiquement, ne dépasse pas les sols contenant au maximum 20 % de calcaire. Aujourd'hui, on les réserve exclusivement aux sols faciles et peu chlorosants où ils continuent de donner toute satisfaction.

Les Franco-Rupestris, dont les premiers essais limitèrent bientôt l'effectif au 1202 de M. Couderc et aux Aramons Rupestris Ganzin 1 et 9, furent également — (faute de mieux) — utilisés en quantité appréciable dans les terrains plus crayeux et dans les marnes et argiles voisines des forêts qui surmontent nos coteaux champenois. Leur résistance au calcaire et à la chlorose est supérieure à celle des Riparia-Rupestris, mais leur affinité pour nos cépages est souvent médiocre. Provoquant la coulure, ils nécessitent des tailles longues qui, jointes à leur végétation tardive, retardent la maturité et nuisent à la qualité des produits. En outre, à la suite des étés chauds et secs, le 1202 s'est parfois révélé d'une résistance insuffisante au Phylloxéra. Depuis la guerre, le 93-5, qui a bénéficié d'une vogue non justifiée — (sauf par le profit de quelques producteurs de sarments porte-greffes) — a également fait une courte apparition en Champagne ; il ne tarda pas à rejoindre dans l'oubli ses aînés 601 et 103 qui ne sont pas sortis des premières vignes d'essais.

En raison de leur grande résistance au calcaire, les hybrides de Berlandieri semblaient les plus indiqués pour la reconstitution champenoise. Mais, offrant des avantages divers, les trois groupes Franco-Berlandieri, Berlandieri-Riparia et Rupestris-Berlandieri présentent un inconvénient commun : leur difficulté de reprise à la greffe-bouture. Ce faible rendement au greffage retarda longtemps leur emploi ; cependant au fur et à mesure que se perfectionnaient les méthodes de greffage et stratification, ces hybrides furent essayés par de plus nombreux vignerons et, mieux connus, ne tardèrent pas à être plus employés.

Dans le groupe des Franco-Berlandieri, le 41-B s'est rapidement fait remarquer par sa grande résistance au calcaire et à la chlorose, jointe à une bonne affinité pour nos trois greffons. En cas d'adaptation difficile, c'est toujours à lui qu'on a recours. Depuis plusieurs années, il représente plus de la moitié, parfois les deux tiers des sarments porte-greffes utilisés en Champagne. Partant du principe que celui qui peut le plus peut le moins, certains vignerons ont aujourd'hui tendance à le considérer comme le porte-greffe universel, et à étendre son emploi à des sols faciles à reconstituer, où d'autres variétés donneraient certainement de meilleurs résultats. C'est à notre avis, et pour plusieurs causes, une pratique regrettable.

Sous notre climat, la résistance au Phylloxéra du 41-B ne semble pas devoir donner d'inquiétudes ; mais il communique à son greffon une fertilité trop grande pour une vigueur qui reste souvent moyenne. Aussi la qualité de ses produits tend-elle à s'abaisser sensiblement chez les propriétaires qui, ne visant que le rendement, ne prennent pas la précaution de lui appliquer une taille courte, donc modérément fructifère, en même temps que des pincements et rognages très longs tendant à rétablir l'équilibre de sa végétation en laissant aux raisins une surface foliaire suffisante pour assurer leur maturité. Si l'on n'y prend garde, le 41-B est susceptible d'amener une diminution de la qualité des produits en même temps qu'un affaiblissement progressif de la vigne.

Parmi le groupe des Franco-Berlandieri, quelques autres variétés telles que 333-EM et 422-A et B, de M. Millardet, 150-15 de Malègue, figurent encore dans un certain nombre de champs d'expériences où ils donnent quelques résultats assez bons, mais manquant souvent de régularité ; ils ne semblent pas susceptibles d'occuper une place importante dans nos vignobles.

Présentant des particularités individuelles — (avantages et inconvénients), — les Berlandieri-Riparia constituent dans leur ensemble un groupe très intéressant pour la Champagne. Exception faite pour les sols très chlorosants où seul le 41-B est indiqué, ainsi que pour les terrains au contraire peu calcaires où les Riparia-Rupestris resteront souvent préférés parce que moins coûteux d'achat, les Berlandieri-Riparia sont susceptibles de convenir dans tous les autres cas. Le 420-A de M. Millardet, 34-EM et Phénix de M. Gautier sont les plus représentés en Champagne. On peut y rattacher le Riparia-Berlandieri 161-49 de M. Couderc qui, relativement peu connu il y a quelques années encore, semble susceptible d'une demande croissante et parfaitement justifiée. D'une aire d'adaptation très étendue, il présente d'autre part une affinité très bonne pour nos cépages et même remarquable pour l'un d'eux, le Chardonnay.

Après l'échec dans nos sols des Rupestris-Berlandieri provenant des collections d'hybrides naturels de M. Millardet, ce groupe de porte-greffes fut de moins en moins essayé. Aujourd'hui encore, à l'exception du 31 de M. Richter — (d'ailleurs très difficile à greffer sur table) — les Rupestris-Berlandieri présentent en Champagne plus d'inconvénients que d'avantages.

En résumé, après avoir basé les débuts de sa reconstitution sur l'emploi presque exclusif des Riparia-Rupestris, et des Franco-Rupestris, le vignoble champenois, au fur et à mesure des plantations en terrains plus calcaires, abandonna peu à peu ces derniers pour les remplacer par les hybrides de Berlandieri parmi lesquels le 41-B tient une place prépondérante.

*
* *

Avant l'apparition du Phylloxéra, les vignobles des grands crus dont les vins étaient destinés à la champagnisation, ne pratiquaient que la culture « en foule » qu'une expérience de plusieurs siècles avait minutieusement mise au point. Les charpentes souterraines dont l'extrémité était recouchée en terre chaque année ne laissaient émerger que le bois de taille ; provoquant l'émission de nombreuses radicelles et maintenant la végétation aussi près que possible du sol, ce

mode de culture favorisait au maximum la nutrition et la maturité des raisins. La reconstitution par la greffe comportait obligatoirement l'abandon de ce mode de culture et la recherche de systèmes de taille appropriés à nos cépages, en tenant compte de notre climat et de la nature des produits à obtenir. Les distances de plantation les plus opportunes devaient également être déterminées.

Ces modifications à nos anciennes pratiques furent d'une mise au point longue et délicate. Actuellement, les distances de plantation les plus couramment employées oscillent de 0 m. 90 à 1 m. 30, tant entre les lignes que sur la ligne, selon les conditions particulières de l'exploitation : longueur et largeur de la parcelle, pente et orientation du terrain, systèmes de taille à pratiquer. En outre, les distances de plantation entre les lignes tiennent maintenant le plus grand compte des possibilités d'emploi d'appareils à grand travail : pulvérisateurs à air comprimé, soufreuses, charrues, tombereaux spéciaux pour transport des terres et fumier, etc... D'une façon générale, les espacements sont plus grands dans les vignobles plantés en Chardonnay, et plus faibles dans les vignes en Meunier dont la végétation est moins exubérante ; le Pinot noir tient le milieu.

Trois modes de taille sont couramment pratiqués : la taille de Chablis, le cordon de Royat et la taille de Guyot. D'une production plus régulière, moins abondante et de meilleure qualité, les deux premières sont les plus répandues dans les grands et premiers crus. Tenant compte de la fertilité relative des bourgeons, ces tailles sont réparties différemment selon les cépages. Ainsi les vignobles en Chardonnay pratiquent de préférence les tailles de Chablis et de Guyot ; ceux plantés en pinot noir le cordon de Royat et la taille de Chablis ; et les vignobles en Meunier la taille de Guyot et le cordon de Royat.

Quelques vignes situées dans des endroits particulièrement sensibles aux gelées de printemps sont parfois conduites en treille, cordon de Mesrouze ou chaintres ; ce sont là des exceptions qui n'intéressent que des surfaces assez restreintes.

***

Telles sont dans les grandes lignes les conditions techniques dans lesquelles ont été résolus en Champagne les problèmes nombreux et complexes posés par la lutte contre le Phylloxéra, puis par la reconstitution par la greffe. L'objectif principal fut la conservation des caractères et de la qualité de nos produits. Une organisation méthodique a permis tout d'abord aux vignerons de continuer à vivre du produit de leurs vieilles vignes ardemment défendues contre le Phylloxéra, tandis que prudemment et progressivement le nouveau vignoble s'établissait sur des bases nouvelles.

Les quelques chiffres ci-dessous (1) donnent une idée exacte de cette évolution. (Nous résumons la statistique en ne citant que quelques éléments) :

(1) Ces chiffres correspondent aux trois arrondissements de Chalons-sur-Marne, Epernay et Reims.

ANNÉES	VIGNES FRANÇAISES non phylloxérées	VIGNES FRANÇAISES phylloxérées et traitées culturalement.	VIGNES GREFFÉES
1898	15.580 Ha	40 Ha	20 Ha
1901	13.890 —	1.330 —	270 —
1904	11.770 —	2.420 —	700 —
1907	7.850 —	4.990 —	1.200 —
1910	4.890 —	5.510 —	2.000 —
1913	2.000 —	6.000 —	2.520 —
1919 (1)	3.670 Ha		2.650 —
1921	2.920 —		3.900 —
1923	2.010 —		5.230 —
1925	1.490 —		7.000 —
1927	1.000 —		7.930 —
1929	680 —		8.600 —

(1) Par suite de l'inculture partielle des vignobles voisins de l'ennemi et du manque de sulfure, on peut considérer toutes les vignes françaises comme phylloxérées à partir de 1919.

La disparition de nos vieilles vignes françaises dont la qualité des produits a fait la réputation des vins de Champagne a été retardée aussi longtemps qu'il était matériellement possible. Pendant ce temps, les vignes greffées atténuaient peu à peu sur nos coteaux les ravages de l'insecte, puis de la guerre. Elles sont aujourd'hui parfaitement adaptées à nos besoins et capables d'assumer sans défaillance la délicate mission qui leur échoit de produire le premier vin du monde.

*
* *

Malheureusement, pour arriver à ce résultat, les difficultés techniques ne furent pas les seules à vaincre. Les crises économiques, les accidents météorologiques, les ravages des parasites animaux et végétaux, ont soumis à de dures épreuves l'ardeur au travail de nos populations champenoises et leur inlassable courage soutenu par l'amour du vigneron pour sa vigne.

Malgré les premières atteintes du Phylloxéra, les récoltes du début du siècle furent parfois très abondantes, et les Champenois connurent une crise viticole analogue à celle des vignobles méridionaux à pareille époque.

En outre, les appellations d'origine n'étant pas protégées comme elles le sont aujourd'hui, les opérations frauduleuses de quelques spéculateurs peu scrupuleux et peu soucieux de l'avenir de la Champagne, contribuèrent à aggraver cette situation qui devait aboutir aux troubles de 1911.

En 1908, puis en 1910, où la récolte des 14.500 hectares en production de la Champagne délimitée fut de 11.000 hectolitres, le Mildiou aggrava considérablement la situation souvent précaire des vignerons, et compromit sérieusement l'effort de la reconstitution à ses débuts. Beaucoup de propriétaires manquaient de ressources pour soigner leurs vignes, et le grand commerce de Champagne ajouta d'importantes subventions en sulfate de cuivre à celles en sulfure de car-

bone de l'A. V. C. Néanmoins, pour certains vignerons, les années suivantes ne parvinrent que difficilement à rétablir la situation.

La sécheresse intense de l'été de 1911 accéléra la disparition de beaucoup de vignes françaises ; mais après les expériences nécessaires du début, la reconstitution entrait en pleine période de réalisation. Les greffages portaient sur plus de 2.250.000 mètres de sarments de porte-greffes au printemps de 1913, et 2.190.000 mètres au début de 1914, à la veille de la guerre.

L'abandon de certaines vignes bouleversées par les tranchées ou les emplacements de batteries, et battues par les obus, l'insuffisance de main-d'œuvre pour cultiver les autres, et le manque de sulfure de carbone pendant toute la guerre, précipitèrent la disparition des vieilles vignes françaises.

En 1919, celui qui fut le plus beau et le plus réputé des vignobles du monde ne comptait plus que 6.320 hectares de vignes dont beaucoup presque incultes, et parmi lesquelles plus de moitié de vignes françaises phylloxérées dont on pouvait prévoir la disparition assez proche. Dans certaines communes, le désastre terrible faisait douter de l'avenir. Verzenay, au paysage riant, aux coteaux verdoyants en 1914, voyait ses maisons en grande partie détruites et sur 500 hectares de vignes qu'indiquait la statistique de 1913 pour ce vignoble, il en restait 75 capables de donner une récolte. Mais dans les communes où existaient avant la guerre des syndicats viticoles, il fut facile d'en retrouver quelques représentants ; l'organisation de 1913 qu'on aurait pu croire détruite à jamais fut rapidement reconstituée. Dans certains vignobles dévastés entièrement, la première maison reconstruite fut la chambre chaude destinée à la stratification des greffes. Nos commissions de concours de greffage, pendant plusieurs années, durent visiter des candidats dans des abris de fortune, dans des baraquements, tandis qu'en été leurs pépinières voisinaient avec les tombes des soldats.

Le service de livraisons des porte-greffes par l'A. V. C. avait été rapidement rétabli, et plus de 5.000.000 de mètres de boutures furent ainsi greffés au cours des printemps 1920 et 1921 sur lesquels l'A. V. C. avait fait de fortes remises aux syndicats viticoles.

Mais un obstacle nouveau ne devait pas tarder à surgir. En 1921, une crise économique sans précédent arrêta brusquement les expéditions de vins de Champagne. La reconstitution était à nouveau gravement menacée ; les livraisons de sarments porte-greffes qui n'étaient plus que de 700.000 mètres en 1921-22, tombèrent à 380.000 mètres en 1922-23.

Puis, peu à peu, la crise s'atténua et la reconstitution du vignoble champenois connut une nouvelle activité consécutive aux prix plus élevés des raisins.

Si les prix étaient élevés, l'importance totale des récoltes ne l'était cependant pas : la Cochylis s'étendant à tous les vignobles, causait à nouveau des dégâts ; en supprimant la récolte dans certains crus, elle menaçait l'existence même des vignes en rapport et risquait à nouveau de compromettre la reconstitution. Grâce à une organisation analogue à celle qui avait donné des résultats si remarquables contre le Phylloxéra, la lutte contre la Cochylis fut entreprise avec succès sous la direction de l'A. V. C. et la reconstitution put ainsi se poursuivre normalement.

*
* *

Depuis plusieurs mois cependant, les expéditions des vins de Champagne, et plus particulièrement les exportations, se sont à nouveau ralenties d'une façon inquiétante. La crise économique qui pèse sur tous les pays n'y est certainement pas étrangère ; mais d'autres causes plus profondes font redouter qu'il ne s'agisse pas pour nos vins d'un malaise passager.

A moitié détruite par la guerre, la Champagne n'avait pas trop souffert jusqu'ici de la réduction progressive de ses débouchés. Mais retrouvant aujourd'hui une capacité de production approchant celle d'avant-guerre, elle commence à souffrir plus sérieusement de cette situation qui, si elle doit se prolonger, pourrait à nouveau menacer son existence.

La mévente dont souffrent aujourd'hui les grands vins de France n'a pas les mêmes origines que la « crise viticole » qui depuis plusieurs mois menace ou atteint les vignobles producteurs de vins de consommation courante. Elle a cependant avec elle un point commun : la fermeture progressive des débouchés du fait des obstacles de toute nature auxquels se heurtent la consommation et la vente de nos vins.

Depuis la guerre, les campagnes prohibitionnistes nous ont fermé totalement ou partiellement plusieurs marchés importants, tels que les Etats-Unis d'Amérique, où il ne subsiste qu'une fraude gigantesque profitant aux alcools frelatés. L'anarchie bolcheviste nous a fait perdre la clientèle de l'immense Russie d'Europe et d'Asie. Dans plusieurs pays, des monopoles d'importation ont été créés, des Etats pauvres et des Gouvernements avides frappent nos vins de tarifs douaniers exagérés et de taxes intérieures qui détournent les consommateurs. Dernièrement, un important continent, l'Australie, se fermait à nos importations, son gouvernement travailliste ayant, au nom de l'égalité des consommateurs, interdit la vente des produits de luxe que tous ne peuvent acheter. Plus récemment encore, l'Espagne vient de porter de 25 à 50 francs par bouteille les droits de douane sur les champagnes.

Commentant cette situation au cours de la réunion viticole de l'A. V. C. du 12 avril dernier, M. B. de Mun, Président du Syndicat du Commerce des Vins de Champagne, disait : « Si ces causes nées de la guerre et du trouble qu'elle « a jeté dans le monde, disparaissaient par un coup de baguette magique, et « que nous recouvrions nos marchés d'avant-guerre, nous aurions facilement « place pour une vente (1) supplémentaire de 10 à 15 millions de bouteilles, « environ 100.000 hectos. »

Quelques instants plus tard, il ajoutait : « Ainsi, pour réaliser doctrinaire- « ment le bonheur de l'humanité, les uns par un idéal puritain de tempérance « totale qui conduit à la prohibition, d'autres par un idéal égalitaire qui con- « duit également à la prohibition, on ruine tranquillement des populations de « producteurs. »

La collaboration des vignerons et des négociants a permis à la Champagne

(1) En 1929, les expéditions de Vins de Champagne ont porté sur 26.616.660 bouteilles.

de mener à bien la lutte contre le Phylloxéra, puis la reconstitution de son vignoble, malgré des difficultés techniques et des entraves de toute nature. La situation économique actuelle crée un danger nouveau, mais peut-être aussi grave et dont M. de Mun disait également : « De même que cette collaboration « est nécessaire dans la production, elle est nécessaire aussi partout où il faut « défendre nos vins ; en particulier devant le Parlement et les Pouvoirs pu- « blics, pour obtenir que notre exportation soit mieux défendue et que les ac- « cords commerciaux nous soient moins défavorables ; devant l'opinion mon- « diale pour lutter contre les prohibitions de toute origine qui visent nos « vins. »

Comme on peut en juger par l'œuvre accomplie depuis trente ans et dont nous venons de retracer les grandes lignes, cette collaboration des vignerons et du grand commerce champenois est capable des plus beaux résultats. Espérons qu'elle pourra exercer sur le terrain commercial une influence aussi heureuse que celle dont elle a fait preuve sur le terrain viticole. Souhaitons surtout de voir cette collaboration s'étendre à tous les vignobles de grands crus pour assurer après la défense des vignobles, la protection des grands vins de France.

GEORGES CHAPPAZ,
Inspecteur général de l'Agriculture.

PIERRE BONNET,
Directeur de l'A. V. C.

LE VIGNOBLE DE CASSIS MENACÉ

Les viticulteurs de Cassis se sont, tout cet été, particulièrement alarmés du projet de construction d'une usine à ciment au sein du vignoble de cette région.

Dès 1928 avait été envisagée pour la première fois une pareille installation et, dans sa séance du 24 novembre de la même année, le Conseil général des Bouches-du-Rhône soulignait déjà, en ces termes, le danger menaçant qu'elle constitue pour la région :

« Les riverains et les agriculteurs sont violemment émus, disait-il, à la pensée que cette usine, analogue à celles de l'Estaque et de Valdonne, sera peut-être capable de déverser sur les cultures, sur les arbres fruitiers, *sur les vignobles*, des tonnes de poussières nuisibles à leur développement normal ; les dégagements d'anhydrides sulfureux, d'acide sulfhydrique, d'oxyde de carbone et de gaz carbonique *donneront un goût désagréable aux vins et eaux-de-vie et les rendront impropres à la consommation.* » (Page 18 du procès-verbal.)

Le projet nouveau apparaît aux intéressés comme beaucoup plus menaçant encore pour les cultures que l'ancien. Dans sa séance du 3 juin dernier, la Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône remarque, en effet :

« Que ce deuxième projet place l'usine sur un point où elle sera encore plus nuisible que celle prévue au précédent projet, car elle dominerait encore mieux

les vallons de Cassis, et ses émanations seraient beaucoup plus encore dans l'axe de la brise de terre régnant principalement sur le territoire de Cassis. » (Procès-verbal de la séance du 3 juin 1930, page 1.).

Or, constate la Chambre, comme l'avait affirmé déjà le Conseil général en 1928, le danger pour les cultures est énorme et le préjudice causé prendrait le caractère d'un désastre pour les viticulteurs de la région ; la zone menacée par la future usine n'est qu'une partie de la commune de Cassis, mais c'est précisément celle où se trouvent réunies presque toutes les habitations et toutes les cultures.

Prétendre, comme cela l'a été, que les émanations de poussières et de gaz pourraient exercer une action curative sur la vigne et la préserver ou la guérir des maladies cryptogamiques qu'elle peut avoir, c'est, affirme la Chambre, donner dans le sophisme, pour ne pas dire dans le cynisme : le vignoble de Cassis n'est nullement plus exposé que d'autres aux maladies cryptogamiques. D'ailleurs, les viticulteurs de cette région ne veulent s'en remettre à personne d'autre qu'à eux-mêmes du soin de veiller sur leurs cultures, admirablement tenues d'ailleurs.

« On ne saurait donc invoquer l'inculture et la désertion de la terre par ses exploitants. C'est une zone agricole en pleine activité, et les cultivateurs y ont fait preuve, de père en fils, d'un attachement digne d'éloges, puisque nombreux sont ceux qui vivent sur des terres cultivées par leur famille depuis plusieurs générations. *On doit retenir que 143 propriétaires et exploitants, chefs de famille, menacés par l'usine, protestent... Le cru de Cassis est le seul cru classé du département des Bouches-du-Rhône. Sa réputation s'étend au loin. L'installation de l'usine serait sa destruction.* » (id., page 2.)

En conséquence, la Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône, en juin dernier, et avec elle tous les intéressés, ont demandé nettement que l'autorisation de construire soit refusée à la Société qui projette l'usine. D'ailleurs, ce refus devra se prolonger tant que le procédé Lepol, pour absorber les poussières de l'atmosphère, expérimenté jusqu'à présent en Allemagne, n'aura pas fait ses preuves en France. L'autorisation devra être également refusée tant que n'aura pas eu lieu la publication du règlement général relatif à la situation des stations climatiques et des industries classées comme insalubres par la législation actuelle, que doit édicter incessamment le Conseil supérieur d'Hygiène publique de France.

En tout état de cause, il importe, pour garantir le présent et l'avenir, que les Chambres d'Agriculture soient représentées dans les Conseils départementaux d'Hygiène, au même titre et avec les mêmes droits que les Chambres de Commerce. Il y a, en effet, de nombreux cas soumis aux délibérations de ces Conseils qui intéressent les agriculteurs.

Enfin, le préfet, avant de prendre les arrêtés d'autorisation, en application de la loi du 19 décembre 1917, devrait recevoir avis conforme de la Chambre d'Agriculture et des Associations agricoles. Ladite loi, revue et corrigée, devra, en outre, préciser dans quelles régions certaines industries classées ne pourront être autorisées et donner la liste des établissements ne pouvant pas être autorisés dans les régions cultivées. (Séance du 3 juin 1930.)

La Chambre régionale d'Apiculture de Provence avait déjà pris position sur la question dans sa session de février ; elle avait insisté sur le caractère nocif des poussières et des gaz émis, et demandait en conséquence :

« Que l'autorité compétente n'accorde à l'entreprise considérée l'autorisation qui lui est nécessaire que pour un emplacement tel que les fumées, vapeurs, poussières, etc., émanant de l'usine ne soient en aucun cas poussées sur les terrains cultivés ou habités de la commune de Cassis. » (Session de février 1930.)

D'autre part, les principaux groupements intéressés ont fait connaître aux autorités compétentes leurs inquiétudes concernant le projet envisagé :

L'Union départementale des Syndicats et Associations agricoles des Bouches-du-Rhône, dans son congrès du 31 juillet 1930, à Aix-en-Provence, a demandé au gouvernement de sauver Cassis d'une ruine certaine.

L'Union des Syndicats agricoles des Alpes et Provence, dans son congrès du 31 août 1930, sur ce fait que les vignobles de Cassis produisent, depuis des siècles, un vin universellement connu, a déclaré :

« ...Qu'elle considérait toute solution dite de *conciliation*, qui laisserait l'usine s'établir et commencer à fonctionner, comme une *duperie* pour l'Agriculture et comme une véritable *expropriation des viticulteurs* et des agriculteurs de Cassis, au profit non de l'intérêt général, mais de puissantes Sociétés capitalistes, lesquelles peuvent établir leurs usines sur maints autres endroits du littoral qui sont incultes et où abondent les matériaux nécessaires à leur fabrication. » (Procès-verbal de l'ordre du jour voté par le Congrès de l'Union des Syndicats agricoles des Alpes et de Provence, à Toulon, le 31 août 1930.)

Enfin, le Syndicat professionnel de défense agricole et viticole des propriétaires, fermiers et métayers de Cassis-sur-Mer a fait connaître au gouvernement, le 5 septembre dernier, son point de vue sur la question, et a dit notamment :

«...Que si la construction de l'usine était autorisée, cette autorisation équivaudrait à l'aveu que les agriculteurs sont revenus à l'état de servage et que rien ne protège plus cette catégorie de citoyens contre la toute puissance des éminences du monde de la Finance et de l'Industrie. »

De leur côté, les autorités départementales procédèrent sur les lieux à des enquêtes ; la Direction des services agricoles du département, notamment, conclut nettement au préjudice indéniable qui serait causé, en particulier aux vignobles de Cassis, dans le cas où le projet envisagé serait réalisé .

Le Ministre de l'Agriculture, ce dont nous le remercions ici très vivement, insista à plusieurs reprises, auprès du Président du Conseil, pour que soient sauvegardés les intérêts des agriculteurs et des viticulteurs de Cassis. Nous lui faisons entière confiance et sommes persuadés qu'il ne permettra pas que les populations agricoles d'une région séculairement fertile, aux vignobles réputés, voient anéantir les fruits de leurs efforts.

Ch. D.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins en novembre 1930 (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Droits d'entrée appliqués aux vins doux helléniques (E. G.). — La C. G. V. et le projet de loi sur la viticulture.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins en novembre. — Pendant le mois de novembre 1930, les sorties se sont élevées à 4.379.443 hectolitres (dont 603.215 hectolitres sous forme de vendanges fraîches). La consommation taxée a atteint 4.155.795 hectolitres. Les stocks du commerce sont encore très élevés, avec 14.908.149 hectolitres. Ce sont là des conditions favorables à la fermeté des cours. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — On demandait la pluie chez nous, pendant que, dans beaucoup d'autres régions, les inondations étaient menaçantes. Aujourd'hui, le sol est suffisamment imprégné d'eau. Souhaitons que l'hiver ne soit pas pluvieux comme l'année dernière.

En prévision des intempéries que nous pourrions avoir, il serait utile d'employer le plus tôt possible les engrais phosphatés ou potassiques, ainsi que les fumiers.

Ne pas oublier que les vignes, affaiblies par le Mildiou, ont besoin d'être remontées, si on veut avoir de la récolte. Il est donc utile de donner à ces vignes une bonne fumure.

Le propriétaire viticulteur ne surveillera jamais assez l'emploi des engrais et fumiers, pour éviter des pertes de matières fertilisantes et des accidents aux ceps, ainsi que nous l'avons déjà démontré.

Les cuvettes autour des pieds de vigne doivent être assez grandes, et les engrais et fumiers seront répandus en couronne, en évitant qu'ils touchent le cep.

Il est très difficile de lutter contre la routine des ouvriers agricoles et même de certains régisseurs ou « Payres ». Souvent, le propriétaire viticulteur qui a, en plus de la pratique, des connaissances techniques acquises aux Ecoles d'agriculture, n'arrive pas à faire effectuer les travaux comme il le voudrait.

C'est ainsi que, ces jours derniers, un propriétaire viticulteur, qui faisait mettre en place des plants racinés pour remplacer des manquants dans des vignes vieilles, avait recommandé à ses ouvriers de ne pas trop tasser la terre contre le jeune plant, le terrain étant fort et très imprégné d'eau. Comme il arrivait sur le travail plus tôt que d'habitude, il vit de loin les ouvriers qui, après avoir mis en place le raciné, soutenu entre les deux pieds, tombaient de la terre et la piétinaient très fortement avec leurs gros souliers autour du plant. Ils recouvraient ensuite avec de la terre meuble.

Le piétinement de cette terre forte très humectée d'eau formait comme un glacis contre les racines et le collet, ce qui les privait de l'air nécessaire à leur développement et les emprisonnait dans une espèce de moule dur.

Puis, on s'étonne que ces jeunes plants ne se développent pas l'été et périssent même.

L'ouvrier agricole ne raisonne pas ce qu'il fait. Et il est jaloux qu'un intellectuel veuille s'aviser de lui donner des conseils, même raisonnés.

Pour la taille de la vigne, c'est pareil.

Nous avons souvent entendu dire, par des ouvriers agricoles et même par de petits propriétaires viticulteurs, que la façon de tailler importait peu : la vigne donnait toujours des raisins, pourvu qu'on rabatte les sarments.

Elles donnent plus ou moins de raisins, suivant la façon de tailler : mais la taille raisonnée influe beaucoup sur la forme à donner au cep et surtout sur sa longévité.

Une vigne mal taillée et souvent mutilée, pour la ramener à une forme convenable, ne vient pas vieille.

Nous nous élevons aussi contre la routine qui persiste, dans beaucoup de campagnes, de conserver dans l'eau, pendant des mois entiers, les sarments coupés l'hiver et destinés à fournir des greffons pour les greffages en place du printemps.

On s'étonne ensuite de la mauvaise réussite du greffage et l'on accuse quelquefois le greffeur.

Puisque nous parlons du greffage en place et que nous sommes en pleine période de taille de la vigne, il est utile, cette année, de choisir les vignes dans lesquelles on coupera les sarments destinés à fournir les greffons.

On ne devra jamais les tirer de vignes fortement mildiousées. De plus, on laissera les sarments (fructifères) sur les pieds jusqu'en février, avant le départ de la végétation. La Greffe majorquine ne s'est pas encore généralisée dans le Languedoc.

Revenant sur les fumures, nous constatons que dans notre région, où l'on fume habituellement tous les deux ans et quelquefois tous les trois ans, on n'emploie pas une dose suffisante d'éléments fertilisants.

Il faut, en moyenne, 50 à 60 kilogr. d'azote de bonne origine organique par an et par hectare, pour des vignes normales. Mettre de 70 à 80 kilogr. pour des vignes à faible végétation. La potasse et l'acide phosphorique peuvent être mis à raison de 60 à 70 kilogr. par hectare et par an.

L'azote est absorbée la première année, la potasse et l'acide phosphorique restent plus longtemps.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marchés n'ont plus l'animation des mois précédents. Les propriétaires viticulteurs y viennent moins, et les négociants du dehors restent chez eux.

Aussi, les affaires continuent, comme nous l'avons toujours fait prévoir, à être d'un calme plat.

D'ailleurs, tous les commerces et toutes les industries se plaignent, en ce moment, du marasme des affaires. La vente du vin, qui était calme avant, ne peut que se ressentir encore davantage de la crise économique qui, après avoir sévi dans les autres pays, commence à atteindre la France.

Et, pendant ce temps, nos parlementaires font de la politique de parti.

Les marchés vinicoles de cette semaine ont accusé un léger fléchissement. Les cotes minima de 16 fr. 50 le degré ont été enregistrées.

Il ne faudrait pas maintenant que la propriété qui a tenu trop bon jusqu'à maintenant s'affole.

Autant nous recommandions de vendre à la récolte, aux prix qui étaient offerts, autant nous disons maintenant de ne pas aller offrir le vin au commerce à des prix au-dessous des cours.

Les vins d'Algérie et les vins étrangers ont alimenté jusqu'à aujourd'hui les grands centres de consommation, qui vivent au jour le jour. Il faudra bien qu'on vienne puiser à nos vins du Midi.

Les cours ne seront peut-être pas au taux que nous pouvions espérer par la faible récolte de cette année ; mais, en octobre, nous avons eu des offres que les propriétaires viticulteurs pouvaient accepter. Beaucoup regretteront peut-être d'avoir été trop exigeants.

Les bourrages de crânes ont contribué à la résistance aveugle.

En ce moment, les grandes associations commencent à prévoir une nouvelle crise. Elles s'agitent et recherchent des remèdes préventifs.

Il est utile qu'elles se mettent toutes d'accord sur certains points et fassent front unique, sans rechercher de la réclame, comme on le fait à la Commission interministérielle, où il y a trop de parlementaires, et à l'Office International du Vin, où les délégués, largement indemnisés par les gouvernements respectifs, se congratulent réciproquement, font des banquets fameux et ne demandent qu'à se balader dans les principales capitales d'Europe pour palabrer seulement. On a même ajouté deux fonctionnaires à la délégation française.

Dans les Associations pour la défense du vin, on devrait interdire aux mem-

bres des différents bureaux d'accepter n'importe quelle décoration tant qu'ils sont en fonctions.

Nos grands groupements économiques et de défense viticole n'ont pas obtenu jusqu'à aujourd'hui les résultats que nous aurions désirés des pouvoirs publics, parce que le Gouvernement a distribué pas mal de décorations, qui ont réduit au silence les plus tapageurs.

En prévision de récoltes abondantes et pour réduire le volume du vin mis en vente, on parle beaucoup en ce moment, dans le Midi, de la concentration des moûts et du sirop de raisins.

Nous nous étendrons un peu plus, dans notre prochaine chronique, sur ce sujet intéressant.

Le Comice agricole de l'arrondissement de Béziers a protesté, dans sa dernière réunion, contre le dernier paragraphe de l'article 4 de la loi du 1er janvier 1930. Ce paragraphe constitue une injustice à l'égard d'une catégorie de producteurs, et notamment des producteurs de vins blancs.

Le commerce veut l'abrogation de tout l'article 9, certaines associations viticoles en demandent le maintien.

A l'occasion des vins blancs renommés de notre région, nous avons dit ce que nous pensions de la concurrence qui leur est faite par les vins de Grèce.

Nous recauserons de cela. — E. F.

Droits d'entrée appliqués aux vins doux helléniques. — Le Maire de Port-Vendres, celui de Tantavel et celui d'Espira-de-l'Agly, comme leur collègue de Collioure, ont aussi protesté contre la réduction annoncée des droits actuellement acquittés, à leur entrée en France, par les vins de liqueur grecs.

Au sujet de la même question, le Syndicat des Vignerons des Pyrénées-Orientales, par la note suivante, communiquée à la presse, vient de faire connaître le résultat de son intervention auprès du Ministre du Commerce et du Ministre de l'Agriculture :

« A la suite d'une information parue dans *la Revue de Viticulture*, annonçant « une réduction probable du droit d'entrée sur les vins grecs, le Syndicat des « Vignerons des Pyrénées-Orientales avait envoyé aux Ministres du Commerce « et de l'Agriculture le télégramme suivant :

« Apprenons que réduction aurait été consentie par Gouvernement français « sur droits d'entrée des vins de liqueur grecs. Protestons avec la plus grande « énergie contre tout abaissement tarif douanier, déjà ridiculement bas. Ne « permettrons pas envahissement marché français par vins raisins secs grecs, « qui causeraient notre ruine.

« Au nom des vignerons des Pyrénées-Orientales,

« Carcassonne. »

« Le Président du Syndicat vient de recevoir du Directeur des Accords com- « merciaux, M. Elbel, la réponse suivante, qui est de nature à calmer momen- « tanément les appréhensions des viticulteurs roussillonnais :

« Paris, 4 décembre 1930.

« Monsieur le Président,

« Vous avez bien voulu m'envoyer, le 29 novembre, un télégramme de pro- « testation contre la réduction éventuelle des droits de douane sur les vins de « liqueur grecs.

« J'ai l'honneur de vous faire connaître qu'il n'est aucunement question de « modifier la tarification douanière actuellement en vigueur sur ces marchan- « dises.

« Veuillez agréer, Monsieur le Président, l'assurance de ma considération très « distinguée.

« Le Directeur des Accords commerciaux et de l'Information économique.

« *Signé* : Elbel. »

E. G.

La C. G. V. et le projet de loi sur la viticulture. — M. le Président de la C. G. V. a rappelé à la Commission interministérielle, qui vient de se réunir, que le projet de loi sur la viticulture est d'origine gouvernementale, que le Président du Conseil en a donné connaissance le 19 mai aux délégués des Associations viticoles, en leur déclarant que les principes du projet avaient été arrêtés d'une façon définitive par le Gouvernement, et que des observations pouvaient porter seulement sur des points de détail ; que, dans ces conditions, la C. G. V. n'avait accepté le projet que comme base de discussion, avec l'espoir que le Parlement y apporterait les modifications nécessaires.

La session s'étant terminée sans que le projet eût été discuté, la C. G. V. a recueilli l'avis de ses Syndicats et, après un mûr examen, est arrivée aux conclusions suivantes :

En ce qui concerne les vins incomplets, elle estime que la loi du 1er janvier 1930 et les décrets du 28 juillet, sauf revision de ceux-ci après expérience, manifestent dès à présent leur efficacité. Le commerce hésite à acheter ces vins du moment qu'il ne peut les corriger par un coupage avec un vin exotique ; s'il ne les achète pas, on ne les produira plus ; en conséquence, la C. G. V. demande le maintien de l'article 4 de la loi du 1er janvier 1930 et renouvelle, au surplus, sa protestation contre le dernier paragraphe de cet article, qui sacrifie complètement la production des vins blancs ;

« En ce qui concerne l'importation, qui présente un danger de plus en plus grand, la C. G. V. réclame le relèvement du droit de douane ;

En ce qui concerne l'Algérie, M. Coste a encore rappelé à la Commisison que le Président du Conseil avait promis de convoquer devant lui les délégués des Associations viticoles de la Métropole et les délégués des viticulteurs algériens ; cette promesse n'a pas été tenue, par suite du refus de ces derniers de se prêter à ce débat. La C. G. V. demande que le Gouvernement insiste de nouveau pour que cette conversation ait lieu et pour que le débat ait une solution ;

En ce qui concerne la surproduction, elle est certaine, dès qu'il y aura une grosse récolte. La C. G. V. l'a signalée depuis longtemps, mais elle repousse les taxes à la production et aux plantations. Les exceptions prévues par le projet de loi enlèvent toute efficacité à la mesure, qui, du reste, est tardive; les plantations actuelles suffisent pour déterminer la surproduction.

Enfin, le Président a conclu ainsi devant la Commision : « Nous ne voyons d'autre remède que l'aménagement du marché, avec blocage d'une partie de la récolte s'il y a excédent de production, avec abattement à la base et distillation des quantités bloquées si une nouvelle récolte surabondante se produisait ; et ces mesures elles-mêmes ne peuvent avoir d'efficacité que si la question capitale de l'importation des vins étrangers a été résolue au préalable. »

A la suite de ce compte rendu et de l'exposé du point de vue de la C. G. V. à la Commission, les délégués précisent certains points de détail et font part de leurs impressions personnelles ; puis un échange de vues a lieu sur celles-ci, et le Conseil est ainsi amené à examiner d'une façon toute particulière les importations étrangères.

Comme conclusion, le Conseil décide d'adresser immédiatement au Président du Conseil et aux ministres de Finances, de l'Agriculture et du Commerce, le télégramme suivant :

« Le Conseil d'Administration de la C. G. V., en présence du malaise persis-
« tant d'un marché qui échappe de plus en plus aux viticulteurs français, con-
« sidérant que l'insuffisance de la protection douanière du vin constitue, en
« présence de la situation économique actuelle et des majorations de tarifs
« obtenues par la plupart des autres produits nationaux, une injustice véri-
« table à laquelle il n'est que temps de mettre fin,

« Insiste énergiquement pour que, sans préjudice d'un contrôle rigoureux
« de la qualité des importations étrangères et de l'application inflexible des
« lois existantes et notamment de l'article 4 de la loi du 1er janvier 1930, le
« tarif minimum de douane sur les vins, soit mis en harmonie avec les néces-
« sités d'une juste protection et fixé à quatre-vingt-quatre francs par hecto-
« litre ».

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 245 fr. et au-dessus, Vin rouge ordinaire de 9° 260 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 285 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 305 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 690 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20. Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Saint-Emilion, Pomerol, de 4.500 à 20.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500. Graves 1ers crus, de 4.500 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. le tonneau de 900 litres. Vins blancs 1929, 1re Graves supérieurs, 4.200 à 4.800 fr. Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 675 à 750 fr. Mâconnais, 600 à 650 fr. ; blancs, 700 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 900 à 1.100 fr. Beaujolais, de 700 à 1.000 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 500 à 600 francs. Vins blancs de Blois, 450 à 525 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1929 : de 130 à 150 fr. Vins rouges, 14 fr. le degré. Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 23 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 23 à 25 fr. le degré Rouges 1930, 23 fr. le degré. Noahs, 270 à 400 fr. les 225 litres, suivant degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 800 à 900 fr. ; Gros plants, de 400 fr. à 500 fr. Noah, de 250 à 300 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, de 12 fr. 75 à 17 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 14 fr. 50 à 16 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, de 16 fr. » à 17 fr. 50 le degré. Vins pour la distillerie, de 11 fr. 25 à » fr. » le degré. Trois-six de marc v., 1.100 à 1.125 fr. les 100°. Rectifié extra neutre, 1.250 à 1.300 fr.

Midi — *Nîmes (15 décembre 1930).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de 16 fr. 50 à 20 fr. » le degré. Costières, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. à » fr. le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de 9 fr. 50 à 10 fr. » le degré.

Montpellier (9 décembre). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 16 fr. » à 17 fr. 50 le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de 17 fr. 50 à 19 fr. 50 le degré. Rosé, de » à » fr. Blanc de Blanc, de » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. » les 100°. Marc 52°, de » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » fr. à » ; rectifié de 95 à 97°, de » à » fr.

Béziers (5 décembre). — Vins rouges 1930, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. » à » fr. le degré. Blanc, » fr. » à » fr. » le degré.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 14 décembre 1930. Vins nouveaux, de 18 fr. » à 20 fr. » suivant qualité et délai d'enlèvement avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (13 décembre 1930). — Vins, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Carcassonne (13 décembre). — Récolte 1930, de 16 fr. 50 à 18 fr. le degré. En logé pas d'affaires.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de 240 à 280 fr. ; B.-Rhin, de 220 à de 240 fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 300 à 360 fr. ; B.-Rhin, 300 à 320 fr. Vieux 1928 : 380 à 400, B.-Rhin 340 à 380. Vins blancs fins 1929, » à » ; B.-Rhin » à » ; vieux H.-Rhin » à » ; B.-Rhin » à ». Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.100 fr. ; Mirabelle, 2.100 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 154 fr. » à 160 fr.; orges, 80 fr » à 93 fr.; escourgeons, 61 fr. à 73 fr.; maïs, 83 fr. » à 84 fr.; riz, 165 fr.; seigle, 67 fr. à 80 fr.; sarrasin, 71 fr. à 77 fr. »; avoines, 66 fr. » à 80 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 90 fr. 92 à » fr. ». Buenos-Ayres, 50 fr. 02 à » ». Chicago, 72 fr. 43. — Sons, 50 fr. à 57 fr. — Recoupettes, de 39 à 45 fr.; remoulages, de 55 à 90 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, 200 à 260 fr. — Hollande commune, de 95 à 135 fr.; jaune ronde, de 60 fr. à 70 fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de 90 fr. à 110 fr.; Saint-Malo, 65 fr. à 70 fr.; Rose, 110 fr. à 120 fr. Sterling, de 80 à 90 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 145 fr. à 180 fr.; paille d'avoine, de 155 fr. à 190 fr.; paille de seigle, 155 fr. à 190 fr.; luzerne, 300 fr. à 330 fr.; foin, 280 fr. à 320 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet du Nord, de 480 à 520 fr.; trèfles violet du Midi, de 450 à 550 fr.; Féveroles, de 102 à 105 fr.; luzerne, de 880 à 920 fr.; sainfoin, 210 à 215 fr.; vesces, » fr. à » fr.; vescillons, » à » fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, » à » fr.; roux, » à » fr., jaune, » à » fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 104 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 66 fr.; Arachides courant, 69 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 193 fr. » à 194 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 6 fr. » à 16 fr. 50. — Veaux, 7 fr. 50 à 18 fr. 50. — Moutons, 9 fr. » à 36 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. 50 à 10 fr. 50. — Longe, de 10 fr. » à 16 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 de potasse, 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 109 fr. » à 114 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 93 fr. 50 à 101 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 110 fr. » à 115 fr. »; *Engrais phosphatés* : Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 34 fr. 25 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 47 fr. ». — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 à 118 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 260 fr. 100 kgs; neige, 265 fr. **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Raisins d'Italie, de 1.100 fr. » à 1.300 fr. ». — Chasselas de Moissac, de 1.400 fr. à 1.800 fr. — Châtaignes, de 80 fr. à 150 fr. — Noix, de 600 fr. » à 800 fr. ». — Poires de choix, de 800 à 1.800 fr. — Poires communes, de 130 à 350 fr. — Pommes de choix, de 400 fr. à 1.200 fr.; communes, de 180 à 300 fr. — Citrons, de 300 fr. à 500 fr. — Bananes, de 450 fr. à 575 fr. les 100 kilos. — Figues sèches d'Algérie, de 280 fr. à 450 fr. — Choux verts, 40 à 90 fr. le 100. — Choux-fleurs, 175 à 500 fr. le cent. — Tomates d'Algérie, de 200 à 300 fr. — Laitues de Paris, de 50 à 80 fr. le cent. — Haricots verts d'Algérie, de 400 à 650 fr. — Artichauts de Paris, de 50 à 120 fr. — Endives françaises, de 250 à 600 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE